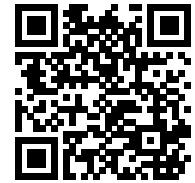


# Duonius

Kiekis: 23 litrai  
Efektyvumas: 80 %  
Stilius: Baltijos porteris  
Aludaris: kiela  
Receptas sukurtas: 2017-12-06 12:41:17  
Receptas modifikuotas: 2017-12-12 20:42:36

OG: 1.081  
FG: 1.024  
ABV: 7.5 %  
IBU: 24  
EBC: 83  
IBU/OG: 0.30 (jaučiami apyniai, dominuoja salyklas)



2019-08-18

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

Pearl Pale Ale salyklas  
CaraAroma salyklas  
BEST Caramel Pils salyklas  
Special B salyklas  
BEST Black salyklas

Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
5.2	5.500	70.1
396.8	0.800	10.2
5.0	0.750	9.6
291.2	0.650	8.3
1155.4	0.150	1.9
	<u>7.850</u>	

## Apyniai

### Pavadinimas

Saaz (CZ) Granulės Virimui (kartumui)  
Saaz (CZ) Granulės Aromatui (virimui)

AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
4.0	20.9	60	60
4.0	3.2	<u>25</u>	10
		85	

## Mielės

### Pavadinimas

Lallemand Danstar London ESB

Kiekis (g)  
11.0

## Pastabos

Tai tamsus, turintis malonų duonos poskonį, stiprus alus.

Pradinis tankis (OG) – 1.070  
Galutinis tankis (FG) – 1.017

Temperatūra ir laikas:  
52 °C – 15 min  
61-62 °C – 60 min  
68-72 °C – 30 min  
78 °C – 15 min

Fermentacijos laikas apie 1 sav., brandinimo laikas 2-3 sav.